

## Anmeldung für das Intensiv-Seminar

Name des Teilnehmers

Vorname des Teilnehmers

Name des Betriebs

Straße

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Datum/Unterschrift

### Rechnung erhält:

- Betrieb  
 Teilnehmer

### Zimmerempfehlung auf Anfrage:

Sollten Sie am Vorbereitungslehrgang zur Meisterprüfung teilnehmen, setzen Sie sich wegen der früheren Anreise mit uns in Verbindung. Gern vermitteln wir Ihnen den Kontakt.

### Intensiv-Seminar: Produktion

06. & 07.09.2018       19. & 20.03.2019  
 03. & 04.01. 2019       05. & 06.09.2019

### Vorbereitung auf die Meisterprüfung (alle Teile I-IV)

Lehrgang Nr. 437: 10.09. – 25.11.2018  
Lehrgang Nr. 438: 07.01. – 24.03.2019  
Lehrgang Nr. 439: 25.03. – 16.06.2019  
Lehrgang Nr. 440: 09.09. – 24.11.2019



03/18V02  
8402



Bildung mit Erfahrung seit 1928  
**I. Bayerische Fleischerschule Landshut**  
DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE



I. Bayerische Fleischerschule Dr. Herbert Huber GmbH  
Straubinger Straße 16  
84030 Landshut

[info@fleischerschule-landshut.de](mailto:info@fleischerschule-landshut.de)

[www.fleischerschule-landshut.de](http://www.fleischerschule-landshut.de)

**Fit für die Meisterprüfung**  
**Produktion**

Intensiv-Seminar mit Geschmack.

**Hand. Herz. Verstand.**

## Eckdaten im Überblick



### REFERENT:

**Michael Spitzauer**  
Metzgermeister  
Fleischsommelier  
1. Fachlehrer an der 1. BFS

### ZIELGRUPPE:

angehende Meister, die wenig Erfahrung im Bereich Produktion sammeln konnten.

### KURSDATEN: Produktion

06.09.2018 & 07.09.2018 / 03.01.2019 & 04.01.2019 /  
19.03.2019 & 20.03.2019 / 05.09.2019 & 06.09.2019  
jeweils:

1. Tag: 09.00 bis 16.00 Uhr
2. Tag: 09.00 bis 16.00 Uhr

### KURSGEBÜHR:

Die Kursgebühr beträgt **320,00 € inkl. Skripten** und wird nach Rechnungsstellung fällig. Bei Absagen, die nicht eine Woche vor Seminarbeginn eingehen oder bei Nichterscheinen ist die volle Teilnahmegebühr zu bezahlen. Ein Ersatzteilnehmer kann selbstverständlich benannt werden.

### MITZUBRINGEN SIND:

- Auslöse- und Zuschneidmesser
- Stechschutzhandschuh oder Schnittschutzhandschuh
- weiße Arbeitskleidung (Stiefel/Schuhe, Hose, Jacke, Schürze)
- Schreibutensilien

## Inhalt des Seminars

Sie starten in Kürze mit dem Vorbereitungslehrgang zur Meisterprüfung und haben nur wenig Erfahrung am Kutter und Füller? Dann haben wir das Richtige für Sie: Im Workshop wird Ihnen „Alles rund ums Würsten“ Schritt für Schritt erklärt und demonstriert.

### THEMEN:

**Einführung in die Wurstpalette** und deren Unterscheidung, Erklärung der verschiedenen Kuttermethoden wie Warmbrät-, Ganzkutter-, Aufbau- und Fettbrätmethoden Wursherstellung nach festen und variablen Rezepturen.

### Kochwurstherstellung:

Leberwurst fein und grob, Schweinskopfsülze, Rotwurst auf vielerlei Arten und Qualitäten, Kalbsleberwurst, französischer und bayerischer Presssack u. a. Materialzusammenstellung, Gewürze und Zutaten, Rezepturbesprechung

**Brühwurstherstellung:** Gelbwurst, Kalbkäs, Weißwurst, Fleischkäs, Schweinskäs, Altbayerischer Leberkäs, Bierschinken, Jagdwurst, feine Lyoner, Paprikafleischwurst, Fleischwurst im Ring, Stadtwurst, Prager Kochsalami, Schlesische Zungenwurst, Kaiserjagdwurst, Wiener Würstchen. Besprechung der hergestellten Brätsorten.

**Rohwurstherstellung:** Technologie der Rohwurstherstellung, Fleischauswahl; pH-Wert, PSE+DFD-Fleisch; Reifung, Zucker und Honigzusatz; Verwendung von Starterkulturen; relative Luftfeuchtigkeit; Herstellung verschiedener Rohwurstsorten.

Inkl. Beurteilung und Verkostung der hergestellten Wurstsorten

**Sie arbeiten aktiv mit und erhalten ein Feedback!**

